



CROISSANT VEGANO CON NOCCIOLATA VEGAN

chef Livello intermedio

Croissant vegani dal gusto delicato e dalla sfogliatura leggera e fragrante. Perfetti per chi vuole offrire un'alternativa vegetale senza rinunciare alla qualità della pasticceria tradizionale.

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

VEGAN CROISSANT

acqua - fredda

lievito

EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

PREPARAZIONE

1000g **IMPASTO**

450g Impastare VEGAN CROISSANT, lievito e acqua fino a ottenere una pasta liscia e vellutata. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero (a 4-6°C).

500g **PROCEDIMENTO**

Stendere la pasta, disporre al centro la margarina e richiudere la pasta su di essa, avvolgendola completamente. Spianare e ripiegare la pasta in tre strati (piega a tre), poi ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Quindi spianare allo spessore di circa 4 mm, tagliare a triangoli, arrotolare e disporre su teglie.

LIEVITAZIONE

Lasciare lievitare in cella per 80-90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COTTURA

Cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti. Si ottengono risultati ottimali cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Temperature e tempi possono essere adattati dall'operatore in base alle condizioni ambientali.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA VEGAN

PREPARAZIONE

qb Farcire a piagere con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN o NOCCIOLATA VEGAN.

Composizione finale

Servire farcito con NOCCIOLATA VEGAN



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF